

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Diambil pada tanggal 5 Februari 2019 dari https://www.academia.edu/33142912/PENGUJIAN_ORGANOLEPTIK_EVALUASI_SENSORI_DALAM_INDUSTRI_PANGAN
- Anggraeni, A. A., dkk. (2016). *Lab Sheet Teknologi Pengawetan Makanan*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT UNY
- Aeri, Lee. (2008). *Black Bean Paste*. Diambil pada tanggal 17 Juni 2019 dari <http://aeriskitchen.com/2008/05/black-bean-paste-jjajang/>
- Bagoes. (2017). *Terbukti!! Cara Membuat Mie Basah yang Lezat*. Diambil pada tanggal 28 Januari 2019 dari <https://mesinmie.id/cara-membuat-mie-basah-yang-lezat/>
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. (2018). *Mengenai Nutrisi Sorgum, Hanjeli, dan Gandum*. Diambil pada tanggal 5 Februari 2019 dari balitsereal.litbang.pertanian.go.id/mengenal-nutrisi-sorgum-hanjeli-dan-gandum/
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. (2018). *Pangan Fungsional Berbasis Tanaman Serealia*. Diambil pada tanggal 5 Februari 2019 dari balitsereal.litbang.pertanian.go.id/pangan-fiungsional-berbasis-tanaman-serealia/
- BPOM. (2016). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 9 tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*.
- Chayati, Ichda, (2010). *Diktat Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT UNY
- Devianti, Suci. (2010). *Analisis Pengaruh Harga Pokok Produksi CPO Terhadap Penentuan Harga Jual CPO Pada PT Mutiara Unggul*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Medan.
- Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. (2008). *Restoran Jilid 1 untuk SMK*, Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Gisslen, Wayne.(2011). *Professional Cooking Seventh Edition*. Canada: John Wiley & Sons Inc.

- Hamidah, Siti & Kokom Komariah. (2016). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hyosun, Ro. (2011). *Jajangmyeon (Noodles in Black Bean Sauce)*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019, dari <https://www.koreanbapsang.com/jajangmyeon-noodles-in-black-bean-sauce/>
- Indriani, Endang. (2013). *Homemade Mie Telur: Buatlah saat Anda Ingin Menyiksa Diri*. Diambil pada tanggal 28 Januari 2019 dari www.justtryandtaste.com/2013/04/homemade-mie-telur-buatlah-saat-anda.html?m=
- Kementrian Pertanian Badan Litbang Pertanian. (2013). *Kandungan Tinggi, Kaya Manfaat, Dukungan Gluten Free Diet*. Diambil pada tanggal 5 Februari 2019 dari www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/1334
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknik Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Bogor: ITB
- Mulyatiningsih, Endang. (2011). *Pengembangan Model Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta
- Nugraheni, Mutiara. (2010). *Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Nurjanah, Cut Evi, Yanti Meldasari Lubis, & Yusriana. (2017). *Pembuatan Mie Kering dari Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dengan Variasi Hidrokoloid*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah.
- Pertaniaku.com. (2016). Mengenal manfaat Lobak. Diambil pada 18 Mei 2019 dari <https://www.pertanianku.com/mengenal-manfaat-lobak/>
- Ratnawati, Lia & Nok Afifah. (2018). *Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung*. Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna (Pusbang TTG-LIPI. Vol 27 No 1, 43-54
- Risnandar, Cecep & Titis Priyowidodo. (2018). *Sorgum*. Diambil pada tanggal 5 Februari 2019 dari <https://jurnalbumi.com/knol/sorgum/>
- Sabbatini, Silvana Beatriz et al. (2014). *Design of A Premix for Making Gluten Free Noodles*. Internationa Joirnal of Nutrition and Food Science. Vol. 3 No. 5: 488-492

- Sayoga, Dunung. (2011). *Artikel (Main Course)*. Diambil pada tanggal 10 Mei 2019 dari <https://dunungsayoga.blogspot.com/2011/10/artikel.html?m=1>
- Septiadi, Hasbi. (2016). *Makanan Khas Korea (Jajangmyeon)*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <https://hasbiseptiadi.wordpress.com/2016/11-14-makanan-khas-korea-jajangmyeon/>
- SimplySusie. (2016). *How To Make: Korean Black Bean Noodle / JJajangmyeon*. Diambil pada tanggal 18 Mei 2019 dari <https://m.youtube.com/watch?v=fKAtROtUeLU>
- Suarni. (2004). *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 23(4): 145-151
- Suarni. (2012). *Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol 7 No 1: 58-66
- Sunarjono, Hendro. (2007). *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widarjono, Agus. (2009). *Ekonometrika Pengantar dan Aplikasinya*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Ekosiana
- Yanuarti, A. R. & Mudya Dewi Afsari. (2016). *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Terigu*. Jakarta.